PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

62-055066

(43)Date of publication of application: 10.03.1987

(51)Int.Cl.

A23P 1/12

(21)Application number: 60-178314

(71)Applicant: TECH RES ASSOC EXTRU COOK

FOOD IND

(22)Date of filing:

13.08.1985

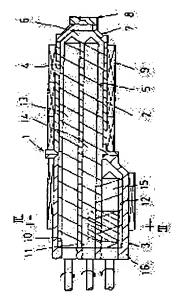
(72)Inventor: SUGANO KATSUMI

(54) EXTRUDER FOR PROCESSING FOOD

(57)Abstract:

PURPOSE: To surely and stably feed a water-containing liquid material or viscoelastic material, by laying three parallel screws only a feed part and making a subscrew and a central main screw rotate in internally different directions.

CONSTITUTION: A raw material is transported from the feed part of a cylinder end part to the extrusion outlet 6 at the other end by the two main screws 13 and 14 rotating in the same direction built in the cylinder 1. In the feed part of the cylinder 1, the subscrew 15 which is opposed to the screw 14 and is rotated in the internally different direction is laid in a completely engaging or partially engaging state and the opposing part of the subscrew 15 and the main screw 14 is opened to the hopper inlet 16 for feed the raw material. Consequently, a water—containing liquid material or viscoelastic material which can not sufficiently show feed function by a conventional method can be surely and stable fed.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

⑬ 日本国特許庁(JP)

① 特許出願公開

◎ 公開特許公報(A) 昭62-55066

Sint Cl.

識別記号

广内整理番号

❸公開 昭和62年(1987)3月10日

A 23 P 1/12

7110-4B

審査請求 未請求 発明の数 2 (全6頁)

公発明の名称 食品加工用押出機

愈特 願 昭60-178314

❷出 願 昭60(1985)8月13日

切発明者 菅野

神戸市中央区脇浜町1丁目3番18号 株式会社神戸製鋼所

東京都中央区日本橋小伝馬町17番17号 峰沢金物ビル4階

内

①出 順 人 食品産業エクストルー

ジョンクツキング技術

朥

研究組合

90代 理 人 并理士 安田 敏雄

明 知 書

1.発明の名称

食品加工用押出機

2.特許請求の範囲

1. シリンダに内有された同方向に囲転する 2 本のメインスクリュによりシリンダー端部のフィード部から他端部の押出口へ原料を設送する食品加工用押出機において、

前記シリンダのフィード部に、メインスクリュの1本に相対して内向き異方向に回転するサブスクリュが完全暗合状に又は部分階合状に配置されると共に、該サブスクリュとメインスクリュの対向部に原料供給用ホッパロが閉口していることを特徴とする食品加工用押出機。

- 2. 2本のメインスクリュは、互いに平行にかつ 噌合状に配置されていることを特徴とする特許 鯖水の範囲第1項記載の食品加工用抑出機。
- シリンダは、押出口側のメインシリンダと、 フィード部側のフィードシリンダの少なくとも 2 つに分割されていることを特徴とする特許額

求の範囲第1項に記載の食品加工用押出機。

- 4. フィードシリンダは、平面並行配列3穴連通形のスクリュ挿入孔を有し、各挿入孔にメインスクリュ及びサブスクリュが内談されていることを特徴とする特許請求の範囲第3項に記載の食品加工用押出機。
- 5. メインシリンダは、平面並行配列 2 穴連過形のスクリュ挿入孔を有し、各挿入孔にメインスクリュが内嵌されていることを特徴とする特許 建球の範囲第 3 項に記載の食品加工用抑出機。
- 6. ホッパロには、プッシャ型原料強制抑し込み 手段を備えたホッパ装置が取着されていること を特徴とする特許請求の範囲第1項に記載の食 品加工用押出機。
- 7. シリングに内有された同方向に回転する2本のメインスクリュによりシリンダー端部のフィード部から低端部の押出口へ原料を吸送する食品加工用押出機において、

前記シリンダのフィード部に、メインスクリュの1本の相対して内向き異方向に回転するサ

特開昭62-55066(2)

プスクリュが非噛合状に配置されると共に、接 サプスクリュが非噛合状に配置されると共に、 該サプスクリュとメインスクリュの対向部に原 料供給用ホッパロが閉口していることを特徴と する食品加工用押出機。

- 8. 2 本のメインスクリュは、互いに平行にかつ 噛合状に配置されていることを特徴とする特許 請求の範囲第7項記載の食品加工用押出機。
- 9. サプスクリュは、メインスクリュとは別に回 転数を調節可能とされていることを特徴とする 特許請求の範囲第7項に記載の食品加工用押出 機。
- 10 サプスクリュとメインスクリュは同径とされている特徴とする特許請求の範囲第1項に記載の食品加工用押出機。
- 11 サブスクリュとメインスクリュは異径とされていることを特徴とする特許財の範囲第7項に記載の食品加工用押出機。
- 12 シリンダは、押出口側のメインシリンダと、フィード部側のフィードシリンダの少なくとも

2 つに分割されていることを特徴とする特許請求の範囲第7項に記載の食品加工用押出機。

- 13 フィードシリンダは、平間並行配列 3 穴迹 通 形のスクリュ挿入孔を有し、各挿入孔にメイン スクリュ及びサブスクリュが内嵌されていることを特徴とする特許請求の範囲第12項に記載の 食品加工用押出機。
- 14 メインシリンダは、平面並行配列 2 穴連通形のスクリュ挿入孔を有し、各挿入孔にメインスクリュが内嵌されていることを特徴とする特許 請求の範囲第12項に記載の食品加工用押出機。
- 15 ホッパロには、ブッシャ型原料効制弾し込み 手段を備えたホッパ装置が取着されていること を特徴とする特許録求の範囲第7項に配載の食品加工用抑出機。
- 3.発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、食品材料加工用押出機に関する。

(従来の技術)

第8図に示す如く、シリンダ80に内有された同

方向に回転する2本のメインスクリュ81により、シリング80の一機部のフィード部82から他端部の押出口83へ原料を設送し、該押出口83から外部へ原料を押し出す押出機は既知である。この程の同方向回転式の2 軸押出機は、2 本のスクリュ81が互いに内向き逆方向に回転する異方向回転式のものに比べ原料の混練やセルフクリーニング性及び、スクリュとシリングの局部摩託性が良いという利点がある。

しかし、この図方向回転式の2 動押出機は、スクリュが互いに同じ方向に回転している為、フィード部82に供給される原料の喰込みが舞方向回転式のものに比べて悪く、繰送能力が低いという欠点を有している。

また従来は、第8図に示す如く、アクリソンフィーダ84や又は第10図に示すロータリフィーダ86 等を用いて原料を定量供給するとか、第9 図に示す立形スクリュフィーダ85や又は図示していないギャーポンプ等、を用いて強制的に原料をフィード部82に供給していた。

(発明が解決しようとする問題点)

上記フィーダ付 2 軸押出機においては、原料が 粉粒体や粘性流動体の場合、安定した原料フィー ドが行われるが、原料が不定形、団塊状の食品原 料の場合十分かつ安定した原料フィードを行うこ とができないという問題があった。

そこで、本発明は、不定形、団塊状の食品原料 を安定よくフィードすることができる押出機を提 供することを目的とする。

- (問題点を解決するための手段)

上記目的を達成するため、本発明は次の手段を 講じた。即ち、第1の発明の特徴とする処は、シ リンダに内有された同方向に回転する2本のはメイ ンスクリュによりシリンダー端部のフィードの はよりシリンダー端部のフィードの が記シリンダのフィード部に、メインスクリ エのし本に相対して内に回転する状にスクリ スクリュが完全暗合状に又は部分暗 れると共に、彼サプスクリュとメインスの 対向部に原料供給用ホッバロが開口している点に ある。第2の発明の特徴とする処は、前記サブス クリュとメインスクリュとを非暗合状に配置した 点にある。

(作用)

同方向回転スクリュでは、その特性上、原料の 噛込み及び搬送機能が劣り、特に塊状で滑り勘い 材料ではその傾向が強いが、本発明の如く、フィード部のみを平行 3 軸としてサブスクリュと中央 のメインスクリュとを内向異方向とすることにより、その特長である強制輸込み、圧延作用等によるフィード機能が大幅に向上する。

フィード部以降は同方向回転のメインスクリュ の高混練性、セルフクリーニング性を利用して良 好な押出し加工ができ、更にメインスクリュの離 反力が小さいことによってメタルタッチに起因す るスクリュとシリンダの摩託が軽減される。

更に、メインスクリュとサブスクリュを完全権 合状、または部分権合状に配置すれば、確動概送 機能が一段と向上する。

一方、メインスクリュとサブスクリェを非暗合

ンダ2 の外周部には加熱冷却装置9 が取着されている。

上記フィードシリンダ3 は、平面並行配列3 穴 連通形のスクリェ挿入孔10.11.12を有する。この 3 つのスクリェ挿入孔の内、10と11は前記メイン シリンダ2 つのスクリュ挿入孔4.5 と同心状且つ 連通状に接続されている。上記各スクリュ挿入孔 4.5.10.11.12は同径に成形されている。

上記メインシリンダ2 のスクリュ挿入孔4.5 、及びフィードシリンダ3 のスクリュ挿入孔10.11 に夫ヶメインスクリュ13.14 が貫通状に挿入されている。そして、フィードシリンダ3 の一番外側のスクリュ挿入孔12にサブスクリュ15が挿入されている。

上記メインスクリュ13.14 は暗合状に配置され、 互いに関方向に回転駆動される。サブスクリュ15 は対向するメインスクリュ14に完全宿合状又は部 分階合状に配置され、互いに内向き異方向に回転 駆動される。

ここでスクリュの回転方向及び嚙合状態を第2

状に配置すれば、メイン/サブ両スクリュ間の空、 間が大きくなる為、大きい塊状物の噂込みが容易 となる。

更に、メインスクリュとサブスクリュを非暗合 状とすれば、サブスクリュの回転数を独立に制御 することができるので、メインスクリュとの周速 差による暗込み、摺動、自浄効果が改善付加される。

また、ホッパロにブッシャ型の強制押込み手段 を設ければ、原料フィード性能が更に向上する。

(実施例) 以下、本発明の実施例を図面に基づき詳述する。

第1図に示すものは、本発明の第1実施例であ り、1は押出機のシリンダであり、独シリンダ1 はメインシリンダ2とフィードシリンダ3とに分 削構成され、一体的に組立られている。

メインシリンダ 2 は、平面並行配列 2 穴連通形のスクリュ挿入孔4.5 を有し、その先端は押出口6 に形成され、旗押出口6 にヘッドアダプタ7 及びダイプレート8 が取着されている。メインシリ

図により説明すれば、第2 図1.3.5 は同方向回転であり、同図2.4.6 は異方向回転を示す。 同図1. 2 は非噛合状態同図3.4 は部分噛合状態、同図5. 6 は完全啮合状態を示している。

従って、上記メインスクリュ13.14 は、第2 図.3.5 又はその組合せの状態で配置され、1 本のメインスクリュ14とサブスクリュ15は、第2 図4.5 又はその組合せの状態で配置されている。

第3 図に示すように、上記フィードシリング3 のメインスクリュ14とサブスクリュ15の対向部に、ホッパ口16が開口し、該ホッパ口16にホッパ装置17が取着されている。ホッパ装置17は、ホッパ口16に取着されたホッパ本体18と、該本体18に取着されたブッシャ型原料押し込み装置19は、ホッパロ16に臨むブッシャラム20と、該ラムを上下動させるエャシリング21とから成る。

·フィードシリング3 の端面から2 本のメインス クリュ13.14 及びサブスクリュ15の端部が突出し、 各端部はモータ減速機、トルクノ推力伝達ポック ス等を含む図示省略の駆動装置に接続されて、各 スクリュ13.14.15は第3 図の矢印方向に回転する。

上記機成の本発明の第1 実施例によれば、ホッパ装置17内の原料は、ブッシャ型原料強制押し込み装置19のブッシャラム20の上下動により強制的にホッパロ16からフィードシリンダ3 内に供給される。このようにブッシャラム20を用いるのは、団塊状原料の押込みが容易となるからである。

ホッパロ16から供給された原料は、メインスクリュ14とサブスクリュ15による内向異方両回転電合作用により、材料の強力な暗込み、圧延巻込み、塊状物の破砕、及び確勢搬送力が達成され、確実、安定かつ高効率のフィード機能が発揮される。

このようにメインスクリュ[4とサブスクリュ15 によりフィードされた原料は、サブスクリュ15の 先端部に至って完全にメインスクリュ14側に移される。フィードシリング3 から前方のメインシリング2 内では2 本の同方向回転式スクリュ13.14 の待つ混線性、セルフクリーニング性等の構礎能が発揮され、加工された原料は先端のダイアレー

14との暗合を非暗合形としたことによって、スクリュの確動送り能力は暗合形に比して低下するが、両スクリュ14.15 間の空間が増大し、原料の塊が大きくなった場合は却って噛込能力が増し、かつ、スクリュフライトによる切断機能が増す。

更に、サブスクリュ15の回転数を中央のメインスクリュ14に対して別個に任意に変え得る様にすることが可能であり、これにより原材料の特性に応じてフィード能力を任意に調節して最適な条件を得ることができ、運転範囲が大幅に広がると共に、製品品質面での調整が容易となる。

また、スクリュ 周速が異なることによって、圧 延ロール及びバンバリミキサ等でいう「フリクション比」が任意にとれる為、フィード部での原料 のすりつぶし、及び切断、圧延効果の向上が可能 になる。

尚、場合によってはサブスクリュ15の径をメインスクリュ14と異なるものにすることも可能であり、このように異径とすることにより、原料及び目的に応じて最適の機能を選択、使用することが

ト8 を通って外部へ押し出される。

第4 図及び第5 図は、本発明の第2 実施例であり、前記ホッパロ16とは別に、メインスクリュ13.14 同士の暗合部付近に補助ホッパロ22.22 を設けたものである。この補助ホッパロ22の設置位置及び個数は、原料及び加工目的に応じてフィードシリンダ3 内で任意に設定可能である。

この第2 実施例によれば、従来方法ではフィードに問題のあるような原料はホッパロ16から供給し、他の比較的フィード、搬送性のよい関原料は補助ホッパロ22から投入することにより、フィード機能が確実、効率的になると共に、抑出製品の品質面でも向上する。

第6 図及び第7 図に示すものは、本発明の第3 実施例である。この第3 実施例では、メインスクリュ14とサブスクリュ15が、第2 図2 に示す非噛合状態に配置されている。その値は上配各実施例と略同じである。

この第3 実施例によれば、フィード部での異方 向四転式サブスクリュ15と中央のメインスクリュ

できる。

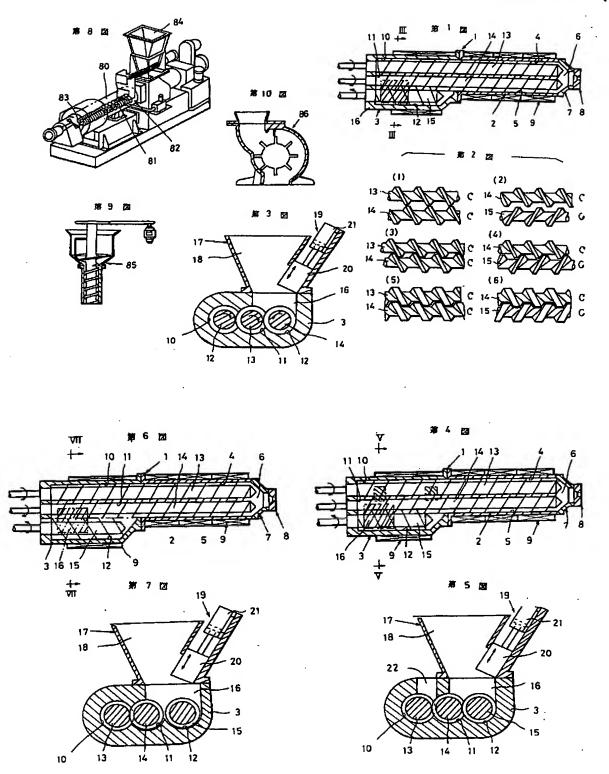
(発明の効果)

本発明によれば、従来方法ではフィード機能が十分発揮できない含水流動物または弾粘性物のフィードが確実にかつ安定して行えるものであり、 実用に供して多大の効果を発揮するものである。 4.図面の簡単な説明

第1図は本発明の第1実施例を示す吸略断回平面図、第2図はスクリュの回転と配置の種類を示す説明図、第3図は第1図のローロ線断面図、第4図は本発明の第2実施例を示す機略断面平面図、第5図は第4図のV-V線断面図、第6図は本発明の第3実施例を示す概略断面平面図、第7図は第6図のV-V収線断面図、第8図は従来の押出機を示す斜視図、第9図及び第10図は従来の押出機に使用された立型フィーダ及びロータリフィーダの各断面図である。

1 … シリンダ、 2 … メインシリング、 3 … フィードシリング、 6 …押出口、13.14 … メインスクリュ、15… サブスクリュ、16…ホッパ口。

特開昭62-55066 (5)



特開昭62-55066 (6)

手統補正會(自発)

昭和 80 年 9 月 18 g

特 許 庁 長 官 殿

1. 単件の数条

静料图取 178314 多

2. 発明の名称

食品加工用押出债

3. 補正をする者

本件との関係 特許出版人 食品階級エクストルージョンクツキング 技術研究組合

4. 代 理 人

住 所 大阪府東大阪市御町1013番地 電局大阪のD74D [22] [3]

氏名 (6174) 弁理士 安 田 飯 雄

5. 拒絶型由適知の目付

昭和 年 月 日(自 元) 🕸

7. 補正の内存 (1) 図面の「第 3 図」を別をの通り積度であった。

第登 (秦